

Beurre de pommes, version TMX



Pour 2 pots standards :

700 g de pommes

(ici, Jonagold, mais Golden c'est bien aussi !)

70 g de beurre doux

70 g de sirop d'érable (ou miel ou sirop d'agave)

Quelques gouttes d'extrait de vanille

- Peler, ôter le trognon et couper les pommes en petits morceaux.
- Les mettre dans le bol du Thermomix, avec le sirop d'érable, le beurre coupé en morceaux et la vanille.
- Mettre le couvercle et le Varoma (pour éviter les projections) et cuire 30 min / 100°C / V.2.
- A la sonnerie, mixer 1 min 30 / V.7.
- Verser dans des pots de confitures (ici, j'en ai rempli 2, de taille standard), laisser refroidir et fermer les pots.
- Ce conserve 2 à 3 semaines, au frais !

Pour une préparation sans Thermomix, mettre les pommes coupées et le sirop d'érable dans une casserole, avec 5 cl d'eau. Faire cuire 15 à 20 minutes, en remuant régulièrement. Ajouter un peu d'eau si besoin.

En fin de cuisson, ajouter le beurre en morceaux et remuer jusqu'à ce qu'il fonde. Passer le tout au mixeur ou blender, jusqu'à obtenir une crème lisse.

BCT
sandra